

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ САХАЛИНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
DELIGHTS OF SAKHALIN

Сахалинская устрица (подается в сыром виде) <i>Sakhalin oyster (raw)</i>	1 шт	450
Запеченная устрица с Пармезаном и черемшой <i>Baked oyster with Parmesan and ramson</i>	1 шт	500
Запеченная устрица с перчиком чили <i>Baked oyster with chili pepper</i>	1шт	500
Камчатский краб целиком <i>A whole Kamchatka crab</i>	1/100	500
Красный краб (волосатик) целиком <i>A whole Hairy crab</i>	1/100	250
Королевский краб целиком <i>A whole King crab</i>	1/100	300

≡ СПЕЦИАЛИТЕТ
SVAROG'S SPECIALITE

Императорская закуска: черная икра, красная икра, щучья икра, оладьи <i>Emperor appetizer: Osetra caviar, Salmon roe, Pike roe, pancakes</i>	1/415	10000
---	-------	-------

≡ САЛАТЫ
SALADS

Салат с сахалинским гребешком, креветкой и соусом Васаби <i>Salad of Sakhalin scallop, prawns and Wasabi sauce</i>	1/250	950
Сахалинский гребешок в горчичной заправке <i>Sakhalin Scallop with mustard dressing</i>	1/150	780
Малосоленный лосось из Охотского моря с клюквой и медово-горчичной заправкой <i>Lightly salted salmon of Okhotsk sea with cranberry and honey-mustard sauce</i>	1/300	780
Салат из тихоокеанского тунца блюфин, выловленного в Татарском приливе, на французский манер <i>French salad of Sakhalin bluefin tuna of Pacific ocean</i>	1/280	1300

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Винегрет со слабосоленой сельдью <i>Vinaigrette with lightly salted herring</i>	1/300	850
Салат с телячьим языком и грибами <i>Salad of veal tongue with mushrooms</i>	1/380	860
Оливье с фермерской перепелкой и камчатским крабом <i>Olivier of quail and Kamchatka crab</i>	1/270	800
Салат с ростбифом и овощами гриль <i>Salad of roast beef with grilled veggies</i>	1/325	900
Овощной салат <i>Veggies salad</i>	1/285	600
≡ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ <i>COLD APPETIZERS</i>		
Черная икра Premium <i>Osetra caviar Premium</i>	1/50	8000
Красная икра лососевых из Охотского моря <i>Local Salmon red roe</i>	1/130	1200
Щучья икра <i>Pike roe</i>	1/140	1800
Сугудай из сахалинского гребешка с острыми томатами и красной икрой <i>Sugudai of Sakhalin scallop with hot tomatoes and red roe</i>	1/32	1200
Тартар из тунца блюфин <i>Tuna tartare bluefin</i>	1/210	1500
Сугудай из палтуса сахалинской акватории с острым ананасом <i>Sugudai of local halibut with spicy pineapple</i>	1/220	900
Сельдь по-русски с запеченным картофелем, брусникой и маринованным луком <i>Russian herring with baked potato, comberry and marinated onion</i>	1/220	650
Строганина из тунца блюфин <i>Sliced frozen tuna bluefin</i>	170/100	2500

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Строганина из оленины <i>Sliced frozen venison</i>	80/20	750
Сибирские грузди со сметаной <i>Siberian Milk mushrooms with sour cream</i>	1/180	900
Сало трех видов с русскими закусками <i>Set of salo with Russian snack</i>	1/400	1100
Пастроми из телятины с соусом из тунца <i>Pastrami of veal with tuna sauce</i>	1/280	1300
Тартар из сахалинской оленины <i>Tartare of Sakhalin venison</i>	1/280	970
Папштет из печени цыпленка с черничным вареньем, орехами и ремесленным хлебом <i>Pate of chicken liver with blueberry jam, nuts and homemade bread</i>	100/40	600
Морские яства из Охотского моря: гребешок, креветка, трубач, осьминог, камчатский краб <i>Sakhalin seafood board: scallop, prawns, whelk, octopus, crab</i>	1/500	5500
Рыбные яства: палтус х/к, слабосоленая чавыча, слабосоленая нерка, тунец блюфин <i>Fish board: smoked halibut, lightly salted chinook salmon, lightly salted sockeye salmon, Bluefin tuna</i>	1/450	4300
Мясные яства собственного приготовления: буженина, ростбиф, язык говяжий, руляда <i>Homemade meat board: boiled pork, roast beef, beef tongue, rulada</i>	1/550	3900
Соления: Капуста квашеная, грибы, огурец бочковой, помидор бочковой <i>Pickles: Cabbage, mushrooms, cucumber, tomato</i>	1/270	900
Сырная тарелка от сахалинской частной сыроварни: Масдам, Камамбер, Иборис, Чеддер, Горгонзола <i>Plateau de fromages of Sakhalin farmer's cheese factory: Gorgonzola, Camembert, Chadder, Ibores, Maasdam</i>	1/160	2500
≡ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ <i>HOT APPETIZERS</i>		
Сахалинский трубач с брокколи, Пармезаном и сливочным соусом <i>Local whelk with broccoli, Parmesan and cream sauce</i>	1/230	1100

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Сахалинский гребешок с черной икрой и соусом Сабайон <i>Local scallop with Osetra caviar and Sabayon sauce</i>	1/120	1200
Драники с сахалинским малосоленным лососем <i>Draniki with Sakhalin lightly salted salmon</i>	180/70	850
Драники с тигровой креветкой и икорно-творожным соусом <i>Draniki with tiger prawns & red roe-cottage cheese mousse</i>	180/70	850
Жареный картофель с грибами <i>Fried potato and mushrooms</i>	1/250	630
Овощи гриль <i>Grilled veggies</i>	1/335	600
Запеченный баклажан с томатной сальсой и пармезаном <i>Baked squash with tomato salsa and Parmesan</i>	1/280	1200
Картофель на углях с трюфелем и местной красной икрой <i>Charcoaled potato with truffle and local Salmon roe</i>	1/260	670
Посикунчики: Жареные мини чебуреки <i>Fried mini chebureks</i>	150/40	600
<p style="text-align: center;">≡ СУПЫ SOUPS</p>		
Крем-суп из печеной цветной капусты с камчатским крабом <i>Cream of baked cauliflower with crab</i>	1/260	850
Адмиральская уха <i>Admiral ukha</i>	1/360	850
Суп из лесных грибов с перепелкой <i>Mushroom soup with quail</i>	1/350	600
Щи Свирские с телятиной и белыми грибами <i>Svirskie shchi with veal and ceps</i>	1/530	800
Борщ с салом <i>Borsch with сало</i>	380/75	750

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

≡ **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА**
MAINS

БЛЮДА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И РЫБЫ
SEAFOOD AND FISH

Крабовые котлеты с пюре из корня сельдерея и соусом из копченого угря <i>Crab cutlets with mushy celery and sauce of smoked eel</i>	1/315	1500
Запеченный сибас с тапенадой <i>Baked sea bass with tapenade</i>	1/470	2400
Сахалинский лосось с начиненным шпинатом вареником и соусом Биск <i>Salmon with pierogi of spinach and Bisque sauce</i>	170/60	1200
Дальневосточный палтус с пюре из сельдерея и кофейным соусом <i>Halibut with mushy celery and coffee sauce</i>	1/360	2700

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ
POULTRY

Утиная ножка с пюре из цветной капусты и ягодами <i>Duck confit with mushy cauliflower and berries</i>	1/330	1700
Перепелка со шпинатом и грибами <i>Quail with spinach and mushrooms</i>	1/465	1500
Жареный цыпленок по – Кремлевски <i>Kremlin fried chicken</i>	1/350	1800

МЯСНЫЕ БЛЮДА
MEAT

Говяжья грудинка с печеным картофелем и перечно-трюфельным соусом <i>Beef brisket with baked potato and pepper-truffle sauce</i>	1/550	2200
Фермерская рулька томленая в пиве с тушеной капустой (фактический вес при взвешивании) <i>Braised pork belly with stewed cabbage (actual weight at weighing)</i>	1/100	500
Ребро мраморного теленка с томленой гречкой и грибами <i>Marbled calf rib with buckwheat and mushrooms</i>	1/380	2100

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Томленый в сметане фермерский кролик с гратеном <i>Braised with sour cream rabbit meat and gratin</i>	1/440	1500
Рибай (фактический вес при взвешивании) <i>Rib eye (actual weight at weighing)</i>	1/100	1200
Шатобриан <i>Chateaubriand</i>	1/250	2100
Щечки телянка <i>Calf cheeks</i>	1/350	2400
Бефстроганов из фермерской телятины с картофельным пюре и муссом из белых грибов <i>Veal Stroganoff with mushy potato and cep mousse</i>	1/680	2100
Свиная корейка от сахалинских фермеров с тушеной капустой <i>Pork loin with stewed cabbage</i>	1/530	1500
Деревенские голубцы с телятиной <i>Cabbage rolls with veal</i>	1/415	980

≡ **ЛЕПКА И ВЫПЕЧКА**
MOLDING FROM THE DOUGH

ПЕЛЬМЕНИ
DUMPLINGS

Дальневосточные с гребешком <i>Dalnevostochnye of scallop</i>	1/180	1200
Сибирские со свиной и говядиной <i>Siberian of beef & pork</i>	1/180	600

ВАРЕНИКИ
PIEROGI

С картофелем <i>Of potato</i>	1/180	500
С квашеной капустой <i>Of cabbage</i>	1/180	500
С вишней <i>Of cherry</i>	1/280	700

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

ХЛЕБ
BREAD

Три вида ремесленного хлеба со сливочным маслом 200
Three kinds of homemade bread with butter

≡ БУТЕРБРОДЫ
SANDWICHES

С печенью курильской трески, перепелиным яйцом и зеленым луком 1/150 380
With cod liver, quail egg and spring onion

С неркой слабой соли, артишоками, соленым огурцом 380
и свекольно-творожным сыром 1/135
With lightly salted sockeye salmon, artichoke, marinated cucumber and beet-curd cheese

С телячьим языком, маринованными груздями и сливочным хреном 1/190 450
With veal tongue, marinated milk mushrooms and cream horseradish

≡ БЛИНЫ
PANCAKES

С картофельным пюре 1/190 450
With mash

С лососем и сливочным сыром 1/190 600
With salmon and cream cheese

С камчатским крабом и трюфельным соусом 1/195 800
With crab and truffle sauce

Пшеничные 1/80 250
Wheat

Начинка на выбор: черничное варенье, мед, сгущенка, сметана 1/30 100
Choose your taste: blue berry jam, honey, condensed milk, sour cream

≡ ДЕСЕРТЫ
SWEET ENDING

Творожная запеканка 1/165 400
Curd casserole

Наполеон 1/180 400
Napoleon

СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ
РЕСТОРАН СВАРОГ

Сметанник <i>Sour cream cake</i>	1/200	500
Медовик <i>Honey cake</i>	1/200	500
Панна котта из островных ягод <i>Panna cotta of local berries</i>	1/120	650
Домашнее шоколадное мороженое <i>Homemade Choco ice cream</i>	1/70	150
Домашнее мороженое Клоповка <i>Homemade Kloповka ice cream</i>	1/70	150
Домашнее мороженое с хлебом <i>Homemade ice cream with bread</i>	1/70	150
Домашнее ванильное мороженое <i>Homemade vanilla ice cream</i>	1/70	150
Ягодная ваза <i>Berry set</i>	1/55	500

